



La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.

Histoire

Les Vins de France peuvent être produits sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Cette appellation récente (2009) offre une grande liberté dans l'élaboration des vins car elle autorise des assemblages de cépages de régions et de millésimes différents. C'est aussi la possibilité pour notre viculteur d'exprimer son savoir-faire à travers un vin au style constant et à la personnalité unique.

C'est un vin qui reflète l'engagement qualité de la Maison envers les cépages et leur mise en valeur.

Cépage

Assemblage de **Merlot** (rondeur et velouté) et de **Cabernet Sauvignon** (couleur intense et tanins puissants).

Notes de dégustation

Visuel : Rouge rubis intense

Nez : intense de fruits noirs et rouges avec des notes d'épices et de réglisse.

Palais : Attaque franche et équilibrée, révélant des notes de réglisse et de fraise. La finale est confiturée, toute en rondeur.

Accords mets et vins

Idéal avec de l'agneau et autres viandes rouges ou des volailles. Accompagnera tout aussi bien grillades et pizzas.

Service

Servir entre 12 et 14°C.

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver le potentiel aromatique et la fraîcheur du vin. Chaque cépage est pressé et vinifié séparément. Après 4 jours de macération pré-fermentaire à froid, une fermentation d'environ 2 semaines s'opère. Cela permet de favoriser l'intensité colorante, les arômes de fruits frais ainsi que la netteté du vin. Les vins sont ensuite assemblés et élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois en cuves inox afin de développer la structure du vin.

